# MODE D’EMPLOI

## SORBETIÈRE

### TG 2217 - Apple Green




WHITE & BROWN

# FRANÇAIS

***WHITE & BROWN** vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.*
*Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.*
*Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et le conserver pour les utilisations futures.**

- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants. Ne pas utiliser en présence d'enfants sans une étroite surveillance.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle mais uniquement avec de l'eau chaude savonneuse.
- Prendre toutes précautions pour éloigner vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires des parties en mouvement.
- Ne jamais retirer ou changer une partie ou un accessoire sur l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utiliser un chiffon humide pour leur nettoyage. Ne pas utiliser avec les mains humides.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne pas introduire vos doigts ou tout autre objet dans l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Le placer sur une surface sèche et stable.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas tirer sur le cordon. Veiller à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas le plier ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie.

Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

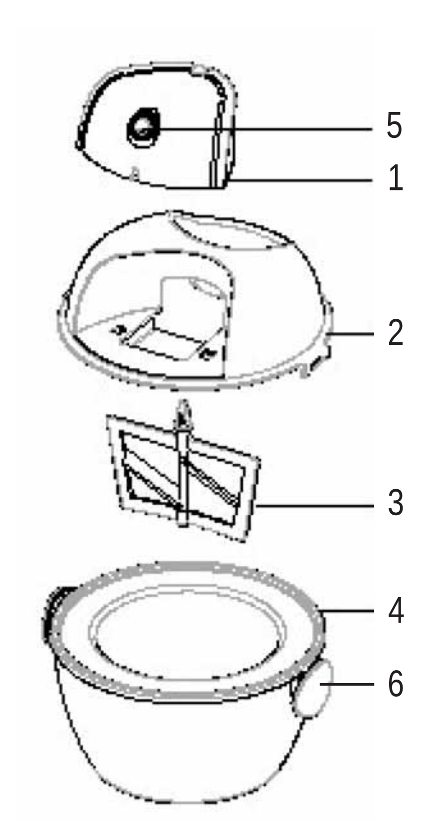
**Recommandations spécifiques :**

- La cuve doit être soigneusement essuyée avant toute utilisation.
- Ne pas utiliser d'ustensiles pointus ou coupants pour ne pas endommager les parois de la cuve. Utiliser une spatule en bois ou en plastique.
- Ne pas exposer la cuve à des températures supérieures à 41°C.

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.**
**CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.**

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1.- Bloc moteur
2.- Couvercle
3.- Pale
4.- Cuve réfrigérante
5.- Bouton 0/1
6.- Système d'ouverture et de blocage du couvercle




Puissance : 10 W
Capacité : 1 L

## AVANT LA 1ÈRE UTILISATION

- Veiller à bien ôter tous les emballages plastiques qui protègent les différentes pièces de l'appareil.
- Laver la cuve, le couvercle et la pale à l'eau savonneuse.
- Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas immerger.
- Clipser la pale au bloc moteur.

## CONGELATION DE LA CUVE

- Pour un meilleur résultat, mettre la cuve dans un sac plastique avant de la placer au congélateur et respecter les temps de congélation dans le tableau ci-après.

| TEMPÉRATURE CONGÉLATEUR | TEMPS DE CONGÉLATION |
|---|---|
| -30°C | 8-9 heures |
| -25°C | 12-13 heures |
| -18°C | 20-22 heures |
| -15°C | 24 heures et plus |

Pour s'assurer que la congélation est réussie, secouez la cuve. Si vous n'entendez plus le bruit du liquide inter parois, la congélation de la cuve est effective.

- Votre sorbetière est équipée d'une cuve à double isolation qui nécessite une congélation parfaite.
- Toujours mettre la cuve debout dans le congélateur de manière à ce que le liquide soit bien reparti.

## UTILISATION

Compte tenu de l'augmentation du volume de la préparation pendant la congélation, ne pas remplir au delà de 4 cm du bord.

1.- S'assurer que l'interrupteur est sur la position « 0 » (5).
2.- Sortir la cuve du congélateur (4).
3.- Placer le bloc moteur (1)/couvercle (2)/pale (3) au dessus de la cuve en veillant à ce que les systèmes de blocage du couvercle soient ouverts (6). Une fois le couvercle (2) correctement positionné sur la cuve (4), tourner les systèmes de blocage du couvercle (6) de façon à bien verrouiller l'ensemble.
4.- Brancher l'appareil et appuyer sur l'interrupteur 0/1 (5). La pale doit tourner avant que vous ne versiez la préparation afin d'éviter qu'elle ne gèle sur les parois de la cuve.
5.- Verser délicatement la préparation par l'ouverture du couvercle (2). La préparation doit être à la température de réfrigérateur. Tout ingrédient ajouté doit être réduit en purée ou finement haché avant d'être versé.
6.- Laisser tourner 30-45 minutes jusqu'à ce que la préparation ait atteint la consistance souhaitée. Quelques recettes pourraient être prêtes en moins de temps.

ATTENTION : N'éteignez pas la sorbetière en cours de fonctionnement. La préparation prendrait immédiatement, empêchant la pale de tourner.

CONSEIL : Les liquides alcoolisés ralentissent, voir empêchent, la congélation. Pour obtenir une consistance plus ferme, utilisez de préférence des essences ou concentrés de parfum.

7.- Lorsque la préparation est prête, arrêter le moteur en appuyant sur l'interrupteur 0/1 (5).
8.- Pour retirer le couvercle, tourner les systèmes de blocage du couvercle (6).
9.- Si vous souhaitez une crème glacée plus dure, replacez la cuve (4) contenant votre préparation au congélateur 30 minutes maximum.

LA GLACE N'EST PAS ASSEZ FERME OU NE PREND PAS :

• La cuve n'est pas restée suffisamment longtemps dans le congélateur.
• Votre congélateur n'est pas assez froid.
• La cuve n'a pas été stockée debout (le liquide congelé est mal réparti).
• Il y avait trop de préparation dans la cuve.
• La préparation était tiède ou à température ambiante.
• La cuve et la préparation sont trop froides et la glace prend trop vite sur les bords.

## CONSERVATION DE LA GLACE OU DU SORBET

• La glace ou le sorbet se conserve dans le congélateur dans un récipient en plastique bien fermé.
• Il n'est pas recommandé de conserver plus d'une semaine une glace ou un sorbet dont la préparation de base contenait des ingrédients non cuits.

ATTENTION : Ne jamais congeler une glace ou un sorbet qui a été décongelé (même en partie).

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Attendre que la cuve réfrigérante soit à température ambiante avant de la laver.
- Laver la cuve, le couvercle, et la pale à l'eau tiède savonneuse. Les éléments ne peuvent en aucun cas être placés au lave-vaisselle. Bien rincer et sécher chaque élément avant de le remonter.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon doux. NE PAS IMMERGER.
- Ne pas utiliser pas de produits abrasifs qui risqueraient d'abîmer la surface de l'appareil.

ATTENTION : Ne replacez jamais la cuve au congélateur avant qu'elle ne soit complètement sèche.

# RECETTES

***GLACE A LA VANILLE***

4 jaunes d'œufs – 100 g de sucre en poudre – 300 ml de lait – 300 ml de crème fraîche épaisse – 2 cc d'essence de vanille.

Versez le lait dans une casserole et amenez doucement à ébullition. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre ensemble, puis versez le lait chaud sur les œufs.
Faites chauffer sur le feu en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule. Ne faites pas bouillir, le mélange coagulerait. Laissez refroidir le mélange. Incorporez la crème et l'essence de vanille.
Turbinez.

***GLACE AU MIEL***

4 jaunes d'œufs – 50 g de sucre semoule – 60 g de miel – 400 ml de lait – 200 ml de crème fraîche épaisse.

Faites bouillir le lait (avec de la vanille si vous souhaitez adoucir le goût).
Dans un bol, battez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Versez le lait dans le bol et mélangez.
Faites chauffer la préparation en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos d'une cuillère en bois.
Incorporez le miel, puis la crème fraîche épaisse et laissez refroidir.
Turbinez.

***GLACE RHUM RAISINS***

125 g de raisins secs – quelques cuillères à soupe de rhum – 50 cl de lait entier – 100 g de sucre – 5 jaunes d'œufs – 20 cl de crème fraîche – 1 gousse de vanille.

Cette glace se prépare de préférence sur deux jours.

LA VEILLE :
Dans une casserole, placez les raisins secs et les recouvrir tout juste avec du rhum.
Déshydratez à feu moyen, jusqu'à absorption du liquide pendant 10 à 15 minutes environ.
Mettre au réfrigérateur.

Faites une crème anglaise à la vanille : ouvrez la gousse de vanille en deux et grattez bien les petits grains noirs.

Mettre la gousse, les grains et le lait dans une casserole. A feu doux, chauffez le lait à la vanille sans faire bouillir.

A part, dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre.
Incorporez un peu de lait chaud puis transférez le tout dans la casserole.
Faites épaissir à feux très doux ou au bain-marie en remuant sans cesse.
Retirez du feu dès que la crème épaissit et nappe la cuillère.
Lorsque la préparation est revenue à température ambiante, placez-la au réfrigérateur plusieurs heures (de préférence toute la nuit).

LE LENDEMAIN :
Incorporez au fouet la crème fraîche à la crème anglaise vanillée.
Placez dans la sorbetière.

Lorsque la glace a atteint la consistance d'une glace à l'italienne, incorporez, toujours en turbinant, les raisins déshydratés refroidis, ainsi qu'une cuillère à soupe de rhum (il vaut mieux ajouter le rhum en fin de préparation, car l'alcool ralentit la congélation).
Versez sans attendre dans un récipient préalablement refroidi et fermez.
Laissez prendre au congélateur plusieurs heures.

***CREME GLACEE CARAMEL ET NOIX DE PECAN***

30 cl de lait écrémé – 2 œufs – 65 g de sucre vanillé – 1 cuillère à soupe de Maïzena – 2 cuillères à soupe de crème fraîche – 50 g de noix de pécan grillées – du caramel liquide au lait.

Délayez la maïzena dans ½ verre de lait.
Faites chauffer le reste de lait.
Battez le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Délayez avec le lait chaud, puis ajoutez le mélange lait - maïzena.
Remettez sur le feu et faites épaissir en remuant.
Dès que le mélange commence à bouillir, retirez du feu et laissez refroidir.
Lorsqu'il est froid, ajoutez la crème fraîche.
Turbinez pendant environ 20 minutes.
Lorsque la crème glacée est prête, ajoutez le caramel liquide et les noix de pécan sur la préparation.
Placez au congélateur pendant environ une heure de façon à durcir la crème.

***GLACE A LA MENTHE ET AUX PEPITES DE CHOCOLAT***

½ l de lait – extrait de vanille – 4 jaunes d'œuf – 120 g de sucre en poudre – 10 branches de menthe – 100 g de chocolat noir.

Faites chauffer le lait et la vanille.
Lorsqu'il bout, plongez la menthe et arrêtez le feu. Laissez infuser une ½ heure.
Retirez la menthe et remettez à chauffer.

Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait tout en fouettant.
Remettez le mélange dans la casserole et faîtes épaissir tout en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Retirez du feu et laissez refroidir.
Passez au hachoir des pépites ou des carrés de chocolat
Versez dans le mélange refroidi et placez le tout dans la sorbetière.
Turbinez – Le chocolat se répartira dans la crème au cours du brassage.

***GLACE AU REGLISSE***

150 g de réglisse – 150 ml de lait - 300 ml de crème liquide entière – 2 cuillères à soupe de sucre – 4 jaunes d'œufs.

Mettez le réglisse, le lait et la crème dans une casserole et faites chauffer jusqu'à dissolution du réglisse.
Portez à ébullition.
Battez le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'un mélange épais et crémeux.
Versez sur ce mélange le mélange précédent encore chaud tout en battant.
Laissez refroidir puis placez dans la sorbetière.
Turbinez.

***SORBET A LA POMME***

500 g de pommes Granny – le jus de deux citrons – 300 g de sucre en poudre – 30 cl d'eau.

LA VEILLE :
Coupez les pommes non épluchées mais équeutées et épépinées en très fines lamelles.
Arrosez du jus de citron et mettez au congélateur pendant environ 12h00.

LE LENDEMAIN :
Faites bouillir l'eau et le sucre.
Versez non bouillant sur les pommes congelées.
Placez dans la sorbetière et turbinez.

***SORBET AU MELON***

750 ml de jus de melon (soit environ 3 melons) – 200 à 300 g de sucre – 1 jus de citron.

Récoltez et mixez la pulpe des melons.
Ajoutez le citron et le sucre. Mixez de nouveau pour faire fondre le sucre.
Placez la préparation dans la sorbetière et turbinez.

***SORBET FRUITS DES BOIS***

500 g de fruits rouges – 300 g de sucre – 250 g d'eau – 2 blancs d'œufs.

Chauffez 50 g de sucre avec les 500 g de fruits rouges.
Mixez puis passez au tamis.
Faites un sirop avec 250 g de sucre et 250 g d'eau. Laissez bouillir 5 minutes.
Mélangez avec la préparation de fruits et les blancs d'œufs.
Laissez refroidir.
Placez la préparation dans la sorbetière et turbinez.

***SORBET AU KIWI ET AU CITRON VERT***

6 kiwis – 2 citrons verts – 100 g de sucre roux – quelques feuilles de menthe fraîche – ¼ l d'eau.

Epluchez les citrons verts et mettez la peau de côté.
Mixez leur chair avec celle des kiwis et l'eau.
Sucrez à souhait et passez au chinois.
Pendant ce temps, faites confire la peau des citrons avec un peu d'eau et du sucre dans une casserole.
Récupérez le sirop et incorporez-le à la préparation. Gardez les peaux confites pour la garniture.
Laissez refroidir et versez la préparation dans la sorbetière. Turbinez.

## NOTES



**Indications relatives à la protection de l’environnement**
Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d’utilisation ou l’emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l’environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.
Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

**Instructions on environment protection**
Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

La Madeleine

Patrick Gauthier ■ Cuisinier avant tout



*Chef du très réputé restaurant bourguignon "La Madeleine" à Sens, Patrick Gauthier est le partenaire privilégié de White and Brown.*
*Toute l'équipe de la Madeleine participe au développement de nos gammes de petit-électroménager pour la préparation culinaire et la cuisson.*
*Nous les remercions de nous apporter leur expérience et leur amour de la bonne cuisine !*











*Cuisinez avec votre électroménager !*

*Retrouvez toutes les recettes de La Madeleine adaptées à vos appareils de petit-électroménager dans le livre "Cuisinez avec votre électroménager" paru aux éditions Romain Pages.*